



SEMANA 9

GRANJEROS Y PRODUCTOS DESTACADOS



Encuentre muchas de estas explotaciones y más en <https://appalachiangrown.org/>



¡Traiga a toda la familia!

Macon
Miércoles 13 de marzo 5:30-7:30 PM Robert C. Carpenter Community Building 1288 Georgia Rd, Franklin
Swain
Jueves 14 de marzo 5:30-7:30 PM Swain Senior Center 125 Brendle St, Bryson City

- Demostraciones de cocina en directos con Uncomplicated Kitchen & Rose James
- Comida ligera
- Cuidado de niños y actividades de Growing Minds
- Pisgah Legal Services FISCALIDAD GRATUITA inscripciones e información
- Taller de presupuestos domésticos con Nicole Hinebaugh
- TARJETAS DE REGALO de gas y alimentación Ingles para todos los asistentes
- ¡Premios!

DARNELL FARMS

The Darnell Family
Bryson City, NC
<https://darnellfarms.com/>

Una granja y frutería divertida y familiar al estilo de los Apalaches, especializada en la recogida de fresas, calabazas, camiones de comida, helados, festivales mensuales y un parque infantil gigante, todo ello junto al hermoso río Tuckasegee. Todos son bienvenidos. ¡Venga a hacer de nuestra granja familiar su granja familiar!



HICKORY NUT GAP

Jamie and Amy Ager
Fairview
<https://www.hickorynutgap.com/>

En Hickory Nut Gap, creemos que las carnes más sabrosas y nutritivas proceden de animales sanos, criados humanamente en pastos de alta calidad. Desde 1916, hemos estado construyendo comunidad a través de la agricultura.



SPROUT CULTURE FARM

Jesah Segal
Asheville, NC
<https://www.sproutculture.farm/>

Sprout Culture es una de las mayores granjas verticales de interior de la región que cultiva microgreens ecológicos. Más que un negocio, somos un movimiento de cambio cultural que trabaja para que nuestra sociedad pase de una "cultura de comida rápida" a una "cultura de comida viva". Llevamos a las mesas de toda la región uno de los alimentos más sanos y cultivados de forma sostenible.



WARCRY PEPPER COMPANY

Matt and Carlos Bryant
Bryson City, NC
<https://www.warcrypeppers.com/>

En Warcry Pepper Company nos encanta la salsa picante y crearla para compartirla con los demás. Elaboramos pequeños lotes artesanales de nuestra salsa picante utilizando 25 variedades de "Super-Hot Peppers" de cultivo ecológico, los más picantes del mundo, y tomates locales asados al fuego. Cultivamos todos los pimientos en la ciudad madre sagrada, Kituwah, en Cherokee, Carolina del Norte, para honrar nuestra herencia agrícola y familiar. También cultivamos una variedad de microgreens. Estamos orgullosos de ser propiedad de nativos americanos y operado.



MERMELADA (JAM) O JALEA (JELLY)

Tanto la mermelada como la jalea son frutas para untar.

La mermelada (jam) se hace con fruta triturada o molida.

La gelatina (jelly) se hace con zumo de fruta.

Ambas suelen elaborarse con fruta, azúcar, agua, zumo de limón (u otro ácido) y pectina (un tipo de fibra que se encuentra en las paredes celulares de las plantas). La pectina es lo que da a la mermelada y la gelatina su textura única, mientras que el azúcar y el zumo de limón evitan que la fruta se estropee.

Otras frutas para untar:

- ~ **Preserves** se elaboran con frutas pequeñas enteras o con trozos de fruta muy grandes.
- ~ **Marmalade** se elaboran con cítricos y cáscaras.
- ~ **Fruit spreads** se elaboran con un 100% de fruta y sin azúcares añadidos.
- ~ **Fruit butters** se cuecen durante mucho tiempo a fuego lento.
- ~ **Compotes** son conservas que no suelen envasarse para su uso posterior, sino que se utilizan inmediatamente.
- ~ **Chutney** es una mermelada (sin pectina) que lleva vinagre y especias y que suele ser más salada que dulce.